

Rezept

Vegane Pistazienravioli mit Spargel und Melisse

Ein Rezept von Vegane Pistazienravioli mit Spargel und Melisse, am 18.12.2025

Zutaten

250 g	Weizenmehl (Type 405 oder Tipo 00)	250 g	Hartweizengrieß
1 TL	gemahlene Kurkuma	1 EL	neutrales Pflanzenöl
14	Knoblauchzehen	3	Bio-Zitronen
120 g	Pistazienkerne	100 g	Weißbrot vom Vortag
3 EL	neutrales Pflanzenöl	2 TL	Agavendicksaft
	Salz	500 g	weißer Spargel
1 Bund	Melisse	250 g	Dattel- oder Cocktailltomaten
	Weizenmehl zum Verarbeiten		Salz
1 EL	neutrales Pflanzenöl	40 g	Pistazienkerne
1 EL	Agavendicksaft	40 ml	Vermouth
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Hartweizengrieß, Kurkuma und mit 250 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 1 Std. ruhen lassen.
2. Für die Füllung 12 Knoblauchzehen schälen und in kochendem Wasser 5 Min. garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Zitronen heiß waschen und trocknen, die Schale abreiben und den Saft von 2 Zitronen auspressen (den Saft der dritten anderweitig verwenden). Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Das Brot würfeln.
3. Knoblauchzehen, Zitronenschale, 4 EL Zitronensaft, Pistazien, Brot, Öl und Agavendicksaft mit dem Pürierstab fein pürieren. Die übrigen 2 Knoblauchzehen schälen, dazupressen und die Mischung mit Salz abschmecken.
4. Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Den Spargel in einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser in 4-5 Min. bissfest dämpfen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Melisse waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Tomaten waschen.
5. Den Teig in sechs Portionen teilen und noch einmal mit etwas Mehl durchkneten. Den Teig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche zu sechs etwa 1 mm dicken Teigplatten ausrollen. Auf drei Platten im Abstand von 3-4 cm je 12 Portionen à 1 TL Pistazienmasse setzen. Die anderen Teigplatten darüberlegen, etwas andrücken, die Luft herausstreichen und die Teigränder fest verschließen. Mit einem Teigrädchen oder Messer Quadrate ausschneiden.

6. In einem großen Topf reichlich stark gesalzenes Wasser aufkochen und zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt halten.
In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Tomaten darin ca. 3 Min. anbraten. Den Spargel und die Pistazien dazugeben und kurz mitbraten. 1 EL Agavendicksaft in der Pfanne karamellisieren. Mit Vermouth ablöschen, 4 EL Zitronensaft und 2 EL Wasser dazugeben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren warm halten.

7. Die Ravioli im leicht siedenden Wasser in 4-5 Min. gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Die Melisse kurz mit dem Gemüse in der Pfanne schwenken, alles über die Ravioli geben und sofort servieren.